ZEPHIR®

BROTBACKAUTOMAT

MODEL: ZHC1000

BEDIENUNGSANLEITUNG

Vor der Benutzung lesen Sie sorgfältig dieses Handbuch und aufbewahren Sie es für spätere Verwendung.

SICHERHEISHINWEISE :

Vor der Verwendung dieses elektrischen Gerätes führen Sie folgende Vorsichtsmaßnahmen aus :

1 . Lesen Sie alle Anweisungen .

2 . Vor dem Einsatz prüfen Sie, ob die Spannung von der Steckdose, um die Angaben auf dem Typenschild des Geräts entspricht .

3 . Ein Gerät mit dem beschädigten Netzkabel oder Stecker oder nicht richtig funktioniert oder fallen gelassen wurde oder in irgendeiner Weise beschädigt ist, sollte nicht verwendet werden. Bringen Sie es an den nächstgelegenen Hersteller oder Agenten von Service-Center für die elektrische Regelung oder mechanische Reparatur.

4 . Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie die Griffe oder Knöpfe .

5 . Um einen Stromschlag zu vermeiden, tauchen sie das Kabel, den Stecker oder die Struktur in Wasser oder andere Flüssigkeiten nicht ein.

6 . Ziehen Trennen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, vor der Entfernung und dem Vereinen von Teile , und vor der Reinigung .

7 . Lassen Sie sich nicht das Kabel nicht über den Rand des Tisches oder auf heiße Oberflächen hängen .

8 . Die Verwendung von Zubehören, das nicht vom Hersteller empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.

9 . Es ist notwendig, das Gerät sorgfältig zu überwachen, wenn sie es in der Nähe von Kindern oder behinderten Personen verwendet wird.

10 . Stellen Sie nicht auf oder in der Nähe eines heißen Gas-oder elektrische Platten, oder in heißen Backofen platzieren.

11 . Berühren Sie keine beweglichen oder rotierenden Teile des Gerätes während des Kochens.

12 . Schalten Sie das Gerät nicht ein, ohne vorher den korrekten Behälter für das Kochen mit den Zutaten zu stecken.

13 . Schlagen Sie nicht oben oder auf der Seite des Behälters, um ihn zu entfernen, könnte beschädigt werden.

14 .Metallfolien oder andere Materialien dürfen nicht in der Brotbackmaschine platziert werden, da dies einen Brand oder einen Kurzschluss verursachen kann.

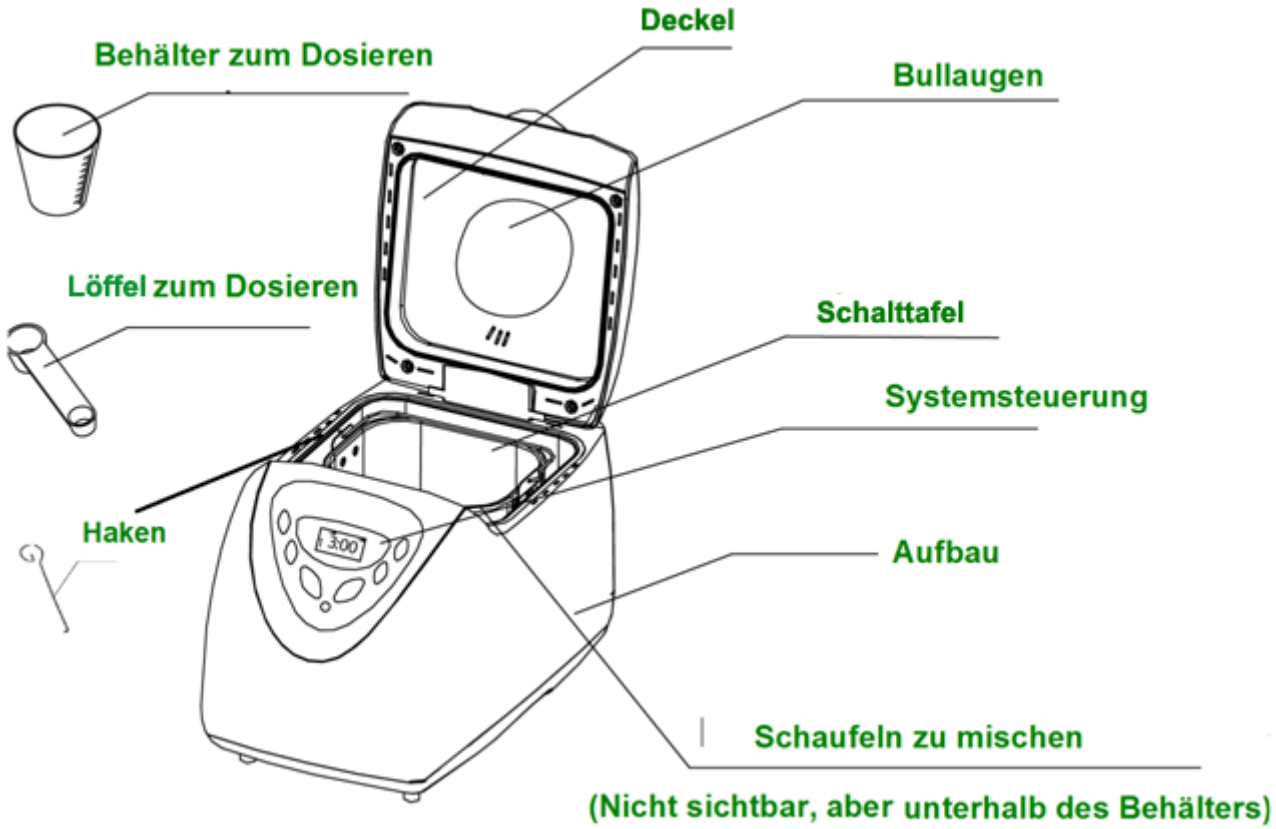
15 . Verdecken Sie nicht das Brotbackmaschine mit einem Tuch oder andere Arten von Material, die Hitze und der Dampf muss frei fließen können. Es könnte zu einem Brand führen, wenn das Gerät verdeckt ist oder wenn es in Kontakt mit brennbaren Stoffen kommt.

16 . Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten, physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung oder Wissen über das Produkt haben, sofern sie nicht durch fähige Leute überwacht werden soll .

17 . Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu sein, dass sie nicht mit Gerät spielen .
18 . Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die, für die es konzipiert wurde.
19 . Verwenden Sie es nicht im Freien .
20 . Bewahren Sie diese Anleitung .

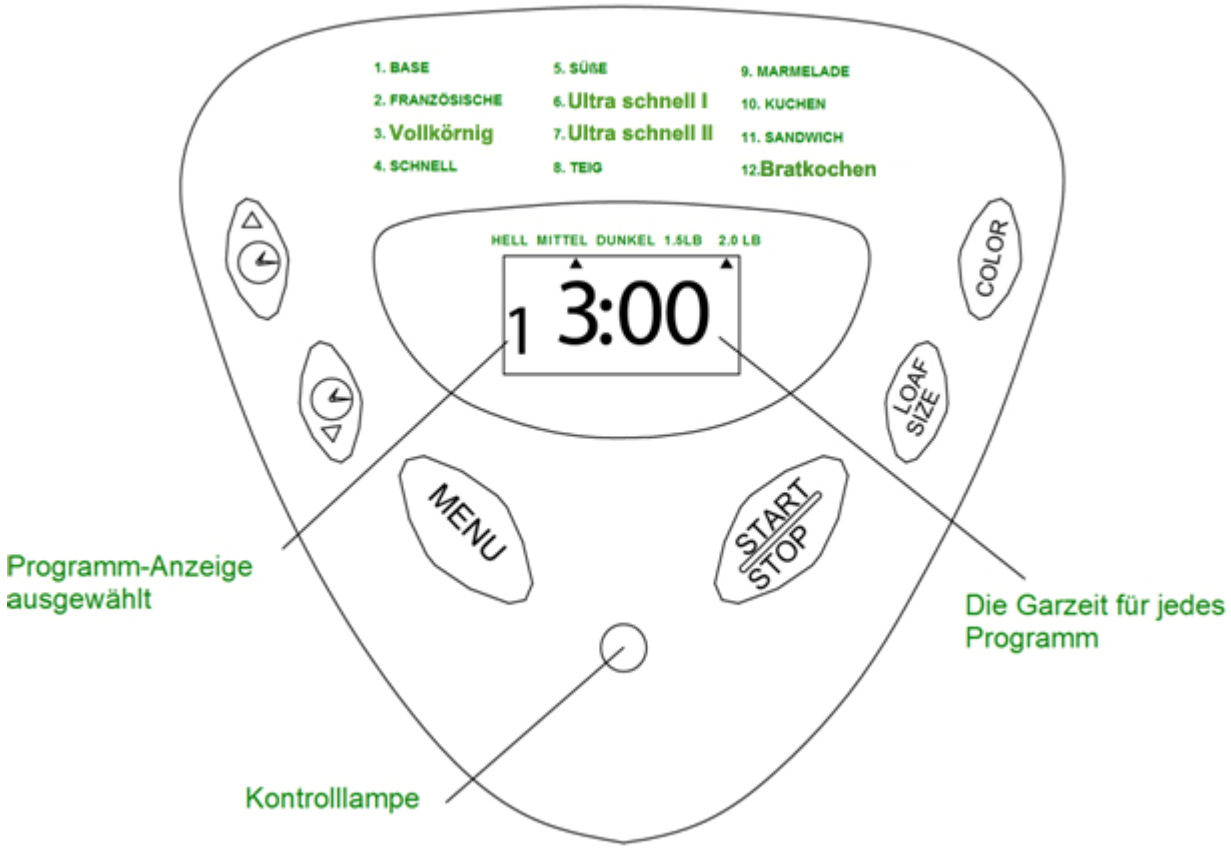
Nur für den Hausgebrauch

Kennen Sie Ihre Brotbackautomat



Lockern Sie den Behälter wie durch den Pfeil

EINFÜHRUNG



NACH DER VERBINDUNG IN EINE STECKDOSE

Sobald das Brot-Maschine an eine Steckdose angeschlossen ist , hören Sie einen Signalton und nach kurzer Zeit " 03.00 " wird auf dem Display gezeigt. Aber die beiden Punkte zwischen "3" und "00 " wird nicht in kontinuierlicher Weise blitzen. Der Pfeil wird auf 2,0 lb und MEDIUM zeigen. Ist die Grundeinstellung .

START / STOP

Zum Starten oder Stoppen da Backprogramm ausgewählt .
Um das Programm zu starten, drücken Sie einmal die Taste "START / STOP".
Es wir einen kurzen Hörsignalton ausstoßen, die beiden Punkte der Zeit auf dem Display beginnt aufzublenden und die Kontrollleuchte leuchtet auf, wird das Programm gestartet .
Nach dem Start des Programms werden alle anderen Tasten außer der Taste " START / STOP" deaktiviert.
Um das Programm zu beenden , drücken Sie die "START / STOP " für ca. 3 Sekunden, bis der Hörsignal nicht bestätigt, dass das Programm beendet wurde. Diese Funktion wird verhindert unbeabsichtigte Unterbrechung des Betriebs des Programms.

MENÜ

Es wird verwendet, um verschiedene Programme einzustellen. Jedes Mal, wenn Sie die

Taste (begleitet von einem kurzen Signalton) gedrückt wird, wird das Programm variieren. Durch Drücken der Taste kontinuierlich, wird die Drehung in 12 Menü auf dem LCD Display angezeigt. Wählen Sie das gewünschte Programm. Die Funktionen des 12 Menüs werden hintereinander erläutert.

1 . Basis: Kneten, Säuerung und Backen normales Brot. Es ist möglich Zutaten hinzufügen , um den Geschmack hinzufügen.

2 . Französisch: Kneten, Säuerung und Backen mit längerer Levitationszeit. Das gebackene Brot mit diesem Menü wird eine knusprigere Kruste und eine leichtere Zusammensetzung .

3 . Integral : Kneten, Säuerung und Backen des Brotes . Diese Regulierung hat eine lange Heizperiode, damit das Korn, Wasser absorbiert und erweitert. Es wird empfohlen, nicht auf den verzögerten Start zu verwenden, könnte Auswirkungen auf das Ergebnis haben.

4 . Schnell: Kneten, Säuerung und Backen des Brots mit Bikarbonat oder Backpulver. Das gebackene Brot mit diesem Menü ist in der Regel von kleine Größe mit einer dicken Konsistenz.

5 . Dessert : Kneten, Säuerung und Backen des süßen Brots . Um knuspriges und süßes Brot zu backen.

6 . Ultraschnelle - I: Kneten, Säuerung und Backen des Brots in kürzester Zeit 1.5lb . Normalerweise wird das Brot kleiner und roher als das, das mit dem Quick –Programm gemacht wird.

7 . Ultraschnelle -II: Wie oben, aber für 2,0 lb Brot.

8 . Teig: Kneten und Säuerung, aber ohne Kochen. Nehmen Sie den Teig und modellieren um Sandwiches , Pizza, gedämpftes Brot , etc. zu machen.

9 . Marmelade : kochen Marmeladen und Konfitüren.

10 . Kuchen : Kneten, Säuerung und Backen der belegtes Brötchen durch Bikarbonat oder Backpulver .

11 . Sandwich : Kneten, Säuerung und Backen von belegtes Brötchen. Um Brot mit eine leichte Konsistenz und ein dünner Kruste zu backen.

12 . Kochen: Kochen nur ohne Teig oder Säuerung. Auch verwendet, um die Backzeit auf ausgewählten Einstellungen zu erhöhen.

FARBE

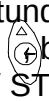
Mit dieser Taste können Sie die Farbe der Kruste LIGHT, MITTEL oder DUNKEL. Drücken Sie diese Taste, um die gewünschte Farbe auszuwählen.

GRÖßE DES BROTES

Drücken Sie diese Taste , um die Größe des Brotes zu wählen. Die totale Betriebszeit kann nach den verschiedenen Größen von Brot variieren.

VERZÖGERUNG (ZEIT+ ODER ZEIT -)

Wenn Sie das Gerät nicht sofort in Betrieb beginnt, können Sie diese Taste, um die Startzeit zu verzögern. Sie brauchen, um die Zeit auszuwählen , bis das Brot nicht fertig ist mit der Taste

Die Verzögerungszeit sollte auch die Zeit des Kochens eines Programms einschließen. Nach Ergänzung der Verzögerungszeit wird es möglich sein, frisches Brot zu dienen .Wählen Sie zunächst das Programm und die Temperaturen des Kochens, drücken Sie oder die Verzögerungszeit mit einem Anstieg von 10 Minuten zu erhöhen oder verringern . Die maximale Verzögerung ist 13 Stunden. Beispiel: Es ist jetzt 08.30 p.m. , und Sie wollen das Brot bereit für den nächsten Morgen um 7 zu sein, das heißt, in 10 Stunden und 30 Minuten. Wählen Sie das Menü , Farbe und Größe und dann die Taste oder  bis die Zeit auf dem LCD 10:30 Uhr hinzuzufügen wird . Drücken Sie dann die STOP / START, um diese Verzögerung zu dem Programm zu aktivieren. Sie werden sehen, ein blitzender Punkt und das LCD-Display wird ein Countdown für die verbleibende Zeit machen. Am Morgen um 7:00 werden Sie frisches Brot haben , wenn Sie nicht wollen das Brot sofort zu ziehen, wird die Warmhaltefunktion für einen Zeitraum von 1 Stunde aktiviert.
Hinweis: Um mit dem verzögerten Start-Funktion zu kochen , verwenden Sie keine verderblichen Zutaten wie Eier, Milch, Obst , Zwiebeln , etc..

Hitzewartung
Das Brot kann automatisch warme 60 Minuten nach dem Kochen gehalten werden. Wenn Sie das Brot wollen ziehen , stoppen Sie das Programm durch Drücken der START / STOP.

SPEICHER

Wenn das Netzkabel während des Backens von Brot getrennt wird, wird das Backprozess automatisch wieder innerhalb von 15 Minuten aufzunehmen , ohne die Start / Stop -Taste zu drücken . Wenn die Dauer der Unterbrechung mehr als 15 Minuten wird der Speicher nicht aufrechterhalten werden und das Gerät muss neu gestartet werden , aber wenn Sie noch in der Phase des Teigs sind während getrennt , können Sie die "START / STOP "- Taste drücken , um das Programm wieder aus Beginn .

UMWELT

Das Gerät ist in der Lage, unabhängig von der Außentemperatur zu betreiben , aber die Größe des Brotes können variieren, wenn in einem sehr heißen Raum oder in einem sehr kalten gekocht wird. Es wird empfohlen, in einem Raum verwenden, in denen die Temperatur zwischen 15 ℃ und 34 ℃.

EMPFEHLUNGEN ANZEIGE :

1 . Wenn nach dem Start des Programms , zeigt das Display "H: HH " (siehe Abbildung 1 unten) , bedeutet dies, dass die Temperatur drinnen immer noch zu hoch ist. Die Programm muss gestoppt werden. Öffnen Sie den Deckel und lassen das Gerät für 10/20 Minuten abzukühlen.
2 . Wenn nach dem Drücken der START / STOP-Taste, zeigt das Display "E: EE" (siehe Abbildung 2 unten) , bedeutet dies, dass der Temperatursensor nicht verbunden ist, der Sensor sorgfältig sollte durch einen genehmigenden Gutachter überprüft werden.

Abbildung 1

Abbildung 2

ERSTE NUTZUNG

1 . Überprüfen Sie alle Teile und Zubehöre, dass sie nicht beschädigt sind.
2 . Reinigen Sie alle Teile entsprechend dem Abschnitt "Reinigung und Wartung ".
3 . Stellen Sie die Brotbackmaschine auf Kochen-Modus und backen Sie mit dem leeren Behälter für etwa 10 Minuten. Nach dem Abkühlen reinigen Sie es erneut.
4 . Trocknen Sie gründlich alle Teile und montieren , ist das Gerät jetzt einsatzbereit .

WIE MAN BROT

1 . Stellen Sie den Behälter für das Kochen in der Lage, drehen Sie es im Uhrzeigersinn , bis er in der richtigen Position festgesetzt ist. Befestigen Sie den Bratenwender für den Teig auf die Motorwelle. Drehen Sie den Bratenwender für den Teig im Uhrzeigersinn, bis sie in Position festgesetzt ist. Es ist ratsam, dass bevor Sie den Bratenwender positionieren, die Löcher mit Margarine, die resistent gegen Hitze ist, füllen. Dies verhindert, dass den Teig klebt an dem Bratenwender und macht es einfach, das Brot von ihm zu entfernen.
2 . Geben Sie die Zutaten in dem Behälter. Folgen Sie die Reihenfolge, in der Rezeptur erwähnt. Normalerweise wird das Wasser oder Flüssigkeit zuerst hinzugefügt werden soll , dann Zucker, Salz und Mehl ; immer fügen Hefe oder Backpulver als letzte Zutat. Wenn der Teig dick mit großen Portionen von Roggen oder Weizen, können Sie die Reihenfolge der Zutaten umkehren, das heißt, zum ersten Mal einsetzen Trockenhefe und rückwärts
Mehl, und dann die Flüssigkeit um einer optimalen Mischung zu erzielen.
3 . Mit einem Finger einen kleinen Schnitt in einem Teil des Mehls machen. Fügen Sie die Hefe auf dem gravierten Teil hinzu. Versichern Sie sich, dass es nicht in Kontakt mit den flüssigen Zutaten oder mit dem Salz kommen .
4 . Schließen Sie den Deckel vorsichtig und schließen Sie das Netzkabel an eine Steckdose an der Wand an.
5 . Drücken Sie die Menü -Taste, um das gewünschte Programm auszuwählen.
6 . Drücken Sie die COLOR -Taste , um die gewünschte Farbe der Kruste auszuwählen.
7 . Drücken Sie die SIZE- Taste, um die gewünschte Größe (oder 1,5 £ 2,0 lb) zu wählen .
8 . Stellen Sie die Verzögerungszeit, die durch Drücken der Taste " " oder "" . Dieser Punkt kann übersprungen werden, wenn Sie die Brotbackmaschine sofort starten möchten .
9 . Drücken Sie die START / STOP -Taste zu starten .
10 . Während des Betriebs der Programme BASE , FRANZÖSISCH , INTEGRAL , SÜß, Belegtes Brötchen , hören Sie einen langen Signalton .
Dies deutet, dass Sie die Zutaten hinzufügen müssen. Öffnen Sie den Deckel und fügen Sie ein paar Zutaten. Es ist es möglich, dass der Dampf durch die Ritzen des Deckels während der Phase des Kochens fließen.
Dies ist normal.

11 . Wenn der Prozess abgeschlossen ist , hören Sie 10 Gehörtöne . Sie können die START / STOP-Taste für etwa 3-5 Sekunden drücken, um den Prozess zu stoppen und das Brot außen zu bringen. Öffnen Sie den Deckel und greifen Sie den Griff des Behälters mit Ihre Topflappen . Drehen Sie den Behälter gegen den Uhrzeigersinn, ziehen und ziehen Sie pfleglich den Behälter.
12 . Verwenden Sie einen teflonbeschichteten Spachtel, um pfleglich die Ränder der Brot von dem Behälter zu lösen.
Bitte beachten: Die Behälter und das Brot kann sehr heiß sein !
Seien Sie immer vorsichtig und verwenden Sie die Topflappen .
13 . Umkehren Sie den Behälter auf einem sauberen Kochfläche und schütteln Sie pfleglich, um das Brot zu fließen.
14 . Entfernen Sie vorsichtig das Brot aus der Behälter und abkühlen es für etwa 20 Minuten vor dem Schneiden lassen.
15 . Wenn Sie den Raum verlassen oder die START / STOP-Taste nach dem Kochen nicht gedrückt wurde, wird das Brot automatisch warme für 1 Stunde gehalten werden.
16 . Wenn nicht in Gebrauch ist oder am Ende des Laufs, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
Hinweis: Vor dem Schneiden des Brots, verwenden Sie den Haken, um den Teigbratenwender, der unter dem Brot versteckt ist, zu entfernen. Das Brot ist heiß, verwenden Sie nicht die Hände um den Teigbratenwender zu entfernen.

SPEZIELLE EINFÜHRUNG

1 . Für ein schnelles Brotbacken
Das Brot mit einem schnellen Backen wird mit Backpulver und Bikarbonat gemacht, aktiviert durch Wärme und Flüssigkeit. Für ein sehr gutes Brot bei schnellem Backen, ist es empfehlenswert, alle Flüssigkeiten in den Boden des Backenbehälter und die trockenen Zutaten oben platzieren. Während der anfänglichen Mischen der Brotteig bei schnellem Backen und die trockene Zutaten in den Ecken des Behälters ansammeln können. Es kann notwendig sein, dass Sie die Maschine helfen zu mischen müssen, um eine Ansammlung von Mehl zu vermeiden. Wäre dies der Fall, verwenden Sie eine Gummispachtel .

2 . Ultraschnelles Programm
Die Brotbackmaschine ist in der Lage Brot in 1 Stunde mit dem ultraschnelles Programm zu backen. Diese beiden Einstellungen können Brot in 58 Minuten backen, aber die Konsistenz des Brotes ein bisschen dichter ist. Ultraschnelle I ist verwendet, um Brot 1.5lb zu backen, während Ultraschnelle II für Brot 2,0lb. Die Zutat Wasser sollte heißes Wasser zwischen 48-50 ℃ sein, ist es notwendig, die Verwendung von eines Küchenthermomete, um die Temperatur zu messen. Die Temperatur des Wassers ist sehr wichtig für einen guten Erfolg des Backens. Wenn die Wassertemperatur zu niedrig ist, wird das Brot nicht säuern, wie muss. Wenn die Wassertemperatur zu hoch ist, bevor es das Brot säuern machen können, sollte die Funktion der Hefe es zerstören , und somit auch in diesem Fall den guten Erfolg des Kochens schartig macht.

REINIGUNG UND WARTUNG

Trennen Sie das Gerät aus der Steckdose und lassen Sie vor dem Reinigen abzukühlen lassen.
1 . Behälter für das Backen : reiben drinnen und außen mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine Kampfstoffe oder Schleifmittel, könnte die Antihaftverkleidung schartig machen. Bevor Sie es in die Maschine stecken, muss den Behälter vollständig trocken sein.
2 .Teigbratenwender : wenn es schwierig war, den Riegel der Teig vom Brett zu entfernen. Füllen Sie den Behälter mit Heißwasser und lassen es etwa 30 Minuten zu absorbieren. Die Schaufel kann dann leicht entfernt werden, um gereinigt zu werden. Reinigen Sie die Schaufel pfleglich mit einem feuchten Baumwolltuch. Bitte beachten Sie, dass sowohl der Behälter als auch die Teigschaufel in der Spülmaschine gereinigt sein .
3 . Deckel und Bullauge : reinigen Sie den Deckel drinnen und außen mit einem feuchten Tuch.
4 . Struktur: Wischen Sie die äußere Oberfläche der Struktur mit einem feuchten Tuch . Verwenden Sie keine Scheuermittel um zu reinigen, könnte den Glanz der Oberfläche schartig machen. Tauchen Sie die Struktur in das Wasser nicht ein, um sie zu reinigen .
5 . Bevor Sie das Brotbackmaschine weglegen, versichern Sie sich, dass sie völlig abgekühlt ist, dass sie sauber und trocken ist. Legte Sie den Löffel und Teigschaufel in eine Schublade und versichern Sie sich, dass den Deckel geschlossen ist .

ZUTATEN FÜR DIE HERSTELLUNG VON BROT

1 . Mehl für Brot
Das Mehl für das Brot hat einen hohen Gehalt von Gluten(daher auch Mehl mit hohem Gluten, die viele Proteine enthält, genannt werden) , hat eine gute Elastizität und ist in der Lage, nachdem das Brot gesäuert ist, die Konsistenz von Brot zu halten. Die Menge des Gluten ist größer als die in der gemeinsamen Mehl enthalten ist, kann dann verwendet werden, um sehr großes Brot und mit inneren Fasern herzustellen. Das Mehl für das Brot ist die wichtigste Zutat für die Herstellung von Brot .
2 . Einfaches Mehl
Das einfache Mehl ist bestehend aus einer Mischung aus harten und weichen Weizen und ist für schnelles Brot oder Kuchen geeignet .
3 . Vollkornmehl
Das Vollkornmehl aus gemahlen Weizen gemacht wird, enthält Weizenschalen und Gluten aus Vollkornmehl, das größer und nahrhafter als die in dem gemeinsamen Mehl ist. Das Brot, das mit Vollkornmehl hergestellt ist, ist in der Regel von kleinen Größen. So viele Rezepte in der Regel kombinieren das Vollkornmehl und Mehl für das Brot, um für die besten Ergebnisse zu erhalten.
4 . Schwarzweizenmehl
Das Schwarzweizenmehl, die auch als " unbearbeitetes Mehl " genannt wird, ist eine Art von Mehl mit vielen Fasern, ähnlich wie das Vollkornmehl. Nach der Säuerung, um ein Brot von großen Größe zu erhalten, sollten Sie in Kombination mit großen Mengen von Mehl für Brot verwendet werden.
5 . Backpulver für die Torte
Das Backpulver ist aus weichem Weizen oder gemahlenen Weizen mit wenigen Proteinen hergestellt und ist vor allem verwendet, um die Torten zu machen.
Verschiedene Arten von Mehl können gleich aussehen, in Wirklichkeit die Säuerung oder die Absorption der verschiedenen Mehle unterscheidet sich stark in den Säuerungsfläche, Säuerungsmodus , dem Prozess des Mahlens und für das

Beibehalten. Sie können Mehl mit verschiedenen Marken in dem lokalen Supermarkt wählen, um zu versuchen, probieren und vergleichen , dann diejenige auszuwählen, die das beste Ergebnis in Abhängigkeit von ihrer Erfahrung und Geschmack zu produzieren.

6 . Weizenmehl und Hafermehl

Die Weizenmehl und Hafermehl bestehen beziehungsweise aus Weizen und Hafer und die beide sind zusätzliche Zutaten für unbearbeitetes Brot und werden verwendet, um den Geschmack und die Konsistenz des Brotes zu verbessern.

7 . Zucker

Der Zucker ist ein sehr wichtige Zutat, um süßen Geschmack und Farbe für das Brot hinzuzufügen. Es hilft die Hefe in ihrer Funktion. Weißzucker wird weit benutzt. Braunzucker, Puderzucker oder brauner Zucker könnte für spezielle Bedürfnisse verwendet werden.

8 . Hefe

Die Hefe führt den Prozess von Treibsäuerung, dann produziert Kohlendioxid, das das Brot erweitert und die inneren Fasern weich macht. Allerdings braucht die Hefe Kohlenhydrate in Zucker und Mehl als Nahrung.

1 Teelöffel Trockenhefe = 3 /4 Teelöffel Instant Hefe

5 Teelöffel Trockenhefe = 1 TL Instant- Hefe

2 Teelöffel Trockenhefe = 1,5 TL Instant- Hefe

Sie müssen die Hefe im Kühlschrank aufbewahren. Vor der Verwendung überprüfen Sie das Datum und den Ablauf der Hefe, da es durch hohe Temperatur verändert werden kann. Stellen Sie sie im Kühlschrank so bald wie möglich nach jedem Gebrauch zurück. Normalerweise gibt es keine Säuerung, weil die Hefe nicht funktioniert.

Die folgenden Punkte helfen Ihnen zu verstehen, wenn Ihre Hefe ist frisch und aktiv ist oder nicht .

(1) Gießen Sie 1 /2 Tasse warmes Wasser (45 -50C) in den dosierenden Behälter

(2) Gießen Sie 1 Teelöffel weißes Zuckers in den dosierenden Behälter und drehen, fügen Sie 2 Teelöffel Hefe über dem Wasser.

(3) Positionieren Sie den dosierenden Behälter an einer warmen Stelle für ca. 10min . Mischen Sie nicht das Wasser.

(4) Der Schaum wird entsprechend 1 Glas. Ansonsten ist die Hefe unwirksam oder inaktiv.

9 . Salz

Das Salz ist notwendig, um den Geschmack des Brotes und Farbe der Kruste zu verbessern. Aber Salz kann auch helfen, zu verhindern Hefe nicht richtig zu funktionieren . Verwenden Sie nicht zu viel Salz im Rezept . Wenn Sie möchten, können Sie es auch ohne Salz zu tun. Ohne Salz wird das Brot größer sein.

10 . Eier

Die Eier können die Konsistenz des Brotes verbessern, damit es nahrhafter und größer machen. Fügen Sie spezielle Mehl von Eiern zum Brot hinzu.

Während der Verwendung müssen sie geschält werden und rühren gleichmäßig .

11 . Fett , Butter und Pflanzenöl

Das Fett macht das Brot weich und verlängert die Haltbarkeit . Die Butter, die aus dem Kühlschrank genommen wird, sollte vor der Verwendung löst oder in kleine Stücke

geschnitten sein, so dass es leicht, gleichmäßig zu vermischen .
12 . Backpulver
Das Backpulver wird hauptsächlich für die extrem schnelle Säuerung des Brots und Kuchens verwendet . Er braucht nicht lange Zeit für die Säuerung und produziert Gas, das Blasen und eine weiche Konsistenz des Brotes mit chemischen Prinzipien bilden.
13 . Natriumcarbonat
Folgt den gleichen Grundsätzen, die oben beschrieben sind. Auch in Kombination mit Natriumbikarbonat eingesetzt werden.
14 . Wasser und andere Flüssigkeiten
Wasser ist eine wesentliche Zutat für die Herstellung von Brot . Die Wassertemperatur sollte im Allgemeinen zwischen 20C und 25C sein. Aber für eine schnellere Säuerung, um Brot Ultraschnelle zu machen, die Wassertemperatur sollte zwischen 45 -50C sein . Das Wasser kann von frischer Milch oder Wasser mit 2 % Milchpulver gemischt ausgetauscht, das den Geschmack des Brotes und der Farbe der Kruste verbessern kann. Einige Rezepte behaupten, dass der Saft den Geschmack von Brot verbessern, zum Beispiel : . Apfelsaft , Orangensaft, Zitronensaft und so weiter.

Gewicht der Zutaten
Eine wichtige Sache, um gutes Brot zu machen ist, die richtige Menge der Zutaten zu verwenden.
Es wird dringend empfohlen, den dosierenden Behälter zu verwenden , den dosierenden Löffel für eine genaue Menge, sonst wird es auf den Erfolg des Brotes einwirken.
1 . Wiegen von flüssigen Zutaten
Wasser, frische Milch oder Milchpulverlösung werden von dem dosierenden Behälter gemessen werden.
Beachten horizontal die Höhe des Messbechers.
Bei der Messung der Öl oder anderen Zutaten reinigen Sie gründlich den Messbecher.
2 . Messen Pulverzutaten
Die Pulverzutat muss unter natürlichen Bedingungen behaltet sein und gelöst, gleichen Sie der Tülle der Messbecher aus, um eine genaue Messung zu gewährleisten .
3 . Reihenfolge der Zutaten
Die Reihenfolge, in der die Zutaten in der Regel übereinstimmen müssen: flüssigen Zutaten , Eier, Salz und Milchpulver usw. . Wenn die Zutaten eingeführt werden, sollte das Mehl nicht vollständig durch die Flüssigkeit benetzt werden. Die Hefe sollte nur auf dem trockenen Mehl gegossen werden. Insbesondere sollte die Hefe nicht in Kontakt mit dem Salz kommen . Nachdem das Mehl gut geknetet wurde, wird ein Hörsignal warnen, die Obstzutaten in den Teig zu schütten. Wenn die Obstzutaten zu früh hinzugefügt werden, wird den Geschmack nach einer langen Zeit der Teig reduziert. Wenn Sie den verzögerten Start verwenden für einen Start nach einer sehr langen Zeit, fügen Sie keinen verderblichen Zutaten wie Eier oder Früchte hinzu.

LEITUNG FÜR DIE PROBLEMEAUFLÖSUNG

N°	Problem	Ursache	Lösung
1	Ausströmen des Rauch aus den Lüftungsschlitzen beim Kochen	Einige Zutaten an dem Heizelement oder in der Nähe haften, während der erste Einsatz, streuen die Oberfläche mit Öl	Ziehen Sie das Gerät und reinigen Sie das Heizelement , aber seien Sie vorsichtig , nicht zu brennen
2	Das Brot bricht in dem zentralen Teil zusammen und der untere Kruste zu dick ist.	Halten Sie das heiße Brot und lassen Sie das Brot in den Behälter für einen langen Zeitraum , so dass das Wasser zu absorbieren:	Entfernen Sie das Brot ohne warm zu halten
3	Es ist sehr schwierig , das Brot zu entfernen	Die Mischung haftet an den Baum in den Behälter	Nach dem Entfernen der Brot, gießen Sie heißes Wasser in den Behälter und tauchen Sie der Mischer für 10 Minuten ein, dann herausziehen und reinigen.
4	Die Zutaten sind nicht gleichmäßig gemischt, und das Kochen ist nicht erfolgreich	1.Der gewählte Vorgang ist falsch	Wählen Sie den richtigen Vorgang.
		2. Nach dem Einschalten, drücken Sie die **Start / Stopp-Taste** und den Vorgang	Rühren Sie die Zutaten und wiederholen, wenn die Zeit der Teig ist zu lang
		3 . Nach dem Einschalten wird der Deckel geöffnet mehrmals ,wenn das Brot trocken ist, ist die Farbe der Kruste nicht braun	Öffnen Sie nicht den Deckel nach dem letzten Säuerung
		4.Der Widerstand des Teiges ist zu stark und der Mischer nicht in der Lage entsprechend zu drehen und zu mischen ist	Überprüfen Sie den Loch des Mischers , entfernen Sie den Behälter und machen Sie es im Leerlauf funktionieren, wenn er nicht normal funktioniert, wenden Sie an einem Service-Agent
5	Anzeige " H: HH " nach dem Drücken der **"Start / Stop"**	Die Temperatur innerhalb des Geräts zu hoch ist, um Brot zu machen.	Drücken Sie die **"Start / Stop"** und ziehen Sie das Gerät und entfernen Sie den Behälter und öffnen Sie den Deckel, lassen ihn Sie abzukühlen .
6	Sie hören den Klang des Motors , aber der Teig wird nicht gemischt	Der Behälter ist nicht richtig befestigt wurde oder der Teig zu viel ist um gemischt zu werden	Überprüfen Sie, dass die Behälter richtig befestigt ist und dass den Teig wurde nach dem Rezept gemacht und die Zutaten genau gemessen wurden
7	Die Größe des Brotes sind so groß, dass der Deckel nicht geschlossen kann	Die Menge an Hefe, Mehl und Wasser zu viel ist oder die Temperatur der Umwelt zu hoch ist	Überprüfen Sie die obere Faktoren, reduzieren die Menge entsprechend den Ursachen
8	Die Größe des Brotes sind so klein, dass das Brot nicht säuert	Es ist die Hefe oder die Menge der Hefe nicht genug, auch die Hefe kann nicht richtig funktionieren, weil die Wassertemperatur zu hoch ist oder die Hefe mit Salz gemischt wird	Überprüfen Sie die Höhe und die Leistung der Hefe
9	Der Teig ist zu viel und entweicht aus dem Behälter	Die Menge der Flüssigkeit ist zu viel und macht den Teig weich und die Hefe zu hoch.	Reduzieren Sie die Menge von Flüssigkeiten und verbessern Sie die Konsistenz des Teiges
10	Das Brot bricht im zentralen Teil zusammen während des Kochens	1.Das Mehl, das verwendet wird, ist nicht stark genug, und daher nicht in der Lage, der Teig zu säuern	Benutzen Sie Mehr für das Brot und starkes Pulver
		2 . Die Geschwindigkeit der Hefe ist zu schnell oder die Temperatur zu hoch	Die Zutaten sollten bei Raumtemperatur verwendet werden

		2 . Zu viel Wasser macht den Teig zu nass und weich.	Abhängig von der Fähigkeit zur Absorption des Wassers , regeln Sie die Wassermenge von der Rezeptur
11	Das Brot ist sehr schwer und die Konsistenz ist zu dicht	1 . Zu viel Mehl oder zu wenig Wasser	Reduzieren Sie das Mehl oder erhöhen Sie das Wasser
		2. Zu viele Fruchtzutaten oder zu viel Vollkornmehl	Reduzieren Sie die Menge der entsprechenden Zutaten und erhöhen Sie die Hefe
12	Nach dem Schneiden sind die zentralen Teile des Brots leer	1 . Zu viel Wasser oder Abwesenheit von Salz	Reduzieren Sie angemessen das Wasser und überprüfen Sie das Salz
		2. Die Wassertemperatur ist zu hoch	Überprüfen Sie die Wassertemperatur
13	Die Oberfläche des Brotes zu dem trockenen Pulver haftet	1 . Zutaten mit hohem Gluten in Brot wie Butter und Banane etc. .	Reinigen Sie den Teig mit den Händen wenn es vermischt wird
		2 . Sie können sich nicht vollständig vermischen wegen der Anwesenheit von wenigem Wasser	Überprüfen Sie das Wasser und das mechanische Konstrukt des Gerät
14	Die Kruste ist zu dick und die Farbe zu dunkel, wenn Sie Kuchen oder Lebensmittel mit viel Zucker vorbereiten	Verschiedene Rezepte oder Zutaten haben eine große Wirkung auf die Herstellung von Brot, die Farbe sehr dunkel geworden ist wegen zu viel Zucker	Wenn die Farbe des Brotes zu dunkel für eine übermäßige Verwendung von Zucker , drücken Sie Start / Stop um es 5 -10min vor dem Ausschalten auszumachen, ziehen Sie es nach dem Warmhalten für 20 Minuten ohne den Deckel zu öffnen.

Marmelade

Es ist leicht zu Marmelade oder Konfitüre mit der Brotmaschine zu machen.
Selbst wenn Sie noch nie zuvor gemacht Marmelade , es ist einen Versuch wert
Sie werden sehr leckere Marmelade zu bekommen.

Gehen Sie wie folgt vor:
Die Frucht reift waschen. Obst schälen , wenn nötig.

Verwenden Sie stets die empfohlenen Dosen , da sie gerade durch die JAM -Programm bestimmt. Ansonsten ist die Marmelade zu kochen wahrscheinlich zu schnell oder wiegen die Frucht, in kleine Stücke geschnitten (bis zu 1 cm) von 2:1 oder fügen Kandiszucker in den angegebenen Mengen . Absolut nicht mit normalem Zucker oder 1:1 Kandis , denn die Marmelade nicht dicht genug sein. Mischen Sie die Früchte mit dem Zucker und starten Sie das Programm , das vollständig automatisch arbeitet .

Nach 1'20 " Sie hören einen Signalton . Gießen Sie die Marmelade in einen Glasbehälter und schließen Sie es fest .

Jam Beeren

Aufgetaute Beeren 950g
02.01 Kandiszucker 500g
1 EL Zitronensaft

Alle Zutaten in die Schüssel geben.
Wählen Sie das Programm und starten JAM . Das restliche Zucker an den Wänden des Behälters mit einem Spatel .
Nach dem Piepton entfernen Sie den Behälter aus dem Gerät mit Topflappen .
Gießen Sie die Marmelade in Glasbehälter und verschließen .

Orangenmarmelade

Orangen, geschält und fein gehackt 900g
Zitronen , geschält und fein gehackt 100g
02.01 Zucker 500g

Schälen Sie die Orangen und Zitronen und schneiden Sie sie in kleine Stücke.
Zucker hinzufügen und mischen Sie alle Zutaten in den Behälter .
Strawberry Jam
Frische Erdbeeren gereinigt und gewaschen, oder in Stücke geschnitten 900g oder in der Vergangenheit
02.01 Zucker 500g
1 EL Zitronensaft

. Alle Zutaten in die Schüssel mit einem Plastiklöffel .
. Wählen Sie das Programm und starten JAM .
. Das restliche Zucker an den Wänden des Behälters mit einem Spatel .
. Nach dem Piepton , entfernen Sie den Behälter aus dem Gerät mit Topflappen .
Gießen Sie die Marmelade in Glasbehälter und verschließen .

Trattamento del dispositivo elettrico od elettronico a fine vita (Applicabile in tutti i paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata)

Questo simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve invece essere consegnato ad un punto di raccolta appropriato per il riciclo di apparecchi elettrici ed elettronici. Assicurandovi che questo prodotto sia smaltito correttamente, voi contribuirete a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute che potrebbero altrimenti essere causate dal suo smaltimento inadeguato. Il riciclaggio dei materiali aiuta a conservare le risorse naturali. Per informazioni più dettagliate circa il riciclaggio di questo prodotto, potete contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti oppure il negozio dove l'avete acquistato.

Chiunque abbandona o cestina questo apparecchio e non lo riporta in un centro di raccolta differenziata per rifiuti elettrici-elettronici è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria prevista dalla normativa vigente in materia di smaltimento abusivo di rifiuti.i

Disposal of old electrical & electronic equipment (Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems)

This symbol on the product or in its packaging indicates that this product shall not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The recycling of materials will help

to conserve natural resources. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

[redacted]

Traitement des appareils électriques et électroniques en fin de vie (Applicable dans les pays de l'Union Européenne et aux autres pays européens disposant de systèmes de collecte sélective)

Ce symbole, apposé sur le produit ou sur son emballage, indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En s'assurant que ce produit est bien mis au rebus de manière appropriée, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine. Le recyclage des matériaux aidera à conserver les ressources naturelles. Pour toute information supplémentaire au sujet du recyclage de ce produit, vous pouvez contacter votre municipalité, votre déchetterie ou le magasin où vous avez achetez le produit.

[redacted]

Tratamiento de los equipos eléctricos y electónnicos al final de su vida útil (Aplicable en la Unión Europea y en paises europeos con sistemas de recogida selectiva de residuos)

Este símbolo en su equipo o su embalaje indica que el presente producto no puede ser tratado como residuos domésticos normales, sino que deben entregarse en el correspondiente punto de recogida de equipos eléctricos y electrónicos. Asegurándose de que este producto es desechado correctamente, Ud. Está ayudando a prevenir las consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana que podrían derivarse de la incorrecta manipulación de este producto. El reciclaje de materiales ayuda a conservar las reservas naturales. Para recibir información detallada sobre el reciclaje de este producto, por favor, contacte con su ayuntamiento, su punto de recogida más cercano o el distribuidor donde adquirió el producto.

[redacted]

Entsorgung von gebrauchten elektrischen und elektronischen Geräten (Anzuwenden in den Ländern der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit einem separaten Sammelsystem für diese Geräte)

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Materialrecycling hilft den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, den Kommunalen Entsorgungsbetrieben oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Importiert von Westim S.p.A.
Via Roberto Bracco 42,00137 Roma, Italia
Tel. +39 06 8720311
Mail: info@westim.it
Made in China
Hergestellt in China